

FELIPE RUTINI

BLEND






Cosecha	1997
Variedad	50% Cabernet Sauvignon de Agrelo, 30% Merlot de Tupungato, 7% Malbec de La Consulta, 3% Syrah de Tupungato.
Crianza	24 meses, en roble francés nuevo
Enólogo	Lic. Mariano Di Paola
Potencial de guarda	20 años

Notas de Cata

Este distinguido vino de corte, en el que predomina el Cabernet Sauvignon, desarrolla una reinterpretación de la tradición bordelesa. Su bouquet evoca aromas a fruta fresca con toques de vainilla y frutos secos. En boca se revela un perfil corpóreo y estructurado que despliega acentos frutados en combinación con especias y notas de cacao. .

Sugerencias de acompañamiento

Todo tipo de carnes blancas: pescados, pollo y mariscos. Platos con cerdo, platos con toques salados: comida china y charcutería. Platos asiáticos y latinos: comida mexicana o peruana. Preparaciones picantes y especiadas. Sushi y ceviches.

 Altura del viñedo	1.400 m.s.n.m
 Crianza	24 meses
 Cantidad de botellas	15.000 botellas



RUTINI